FR GUIDE D’INSTALLATION ET D’UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG
IT MANUALE PER L’INSTALLAZIONE E L’UTILIZZO

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cocción
Placa de cozinha
Kochfeld
Piano di cottura



Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.

Wichtig

Sie sollten vor dem Einbau und der Benutzung des Geräts diese Einbau- und Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen, damit Sie sich sehr rasch mit dem Betrieb vertraut machen können.



• SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung konzipiert.
Diese Kochfelder sind ausschließlich für das Zubereiten von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.
Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung ein-gewiesen worden sind. Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

• *Restwärme*

Eine Kochzone kann auch einige Minuten nach ihrer Benutzung heiß bleiben.
Ein „**H**“ wird während dieser Zeit angezeigt.
Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

• *Kindersicherung*

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung).
Vor erneuter Benutzung die Freigabe nicht vergessen.

• *Für Benutzer mit Herzschrittmachern und aktiven Implantaten.*

Der Betrieb des Kochfeldes erfüllt die gültigen Normen über elektromagnetische Störungen und entspricht somit vollkommen den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/EWG).
Der Pacemaker muss vorschriftsmäßig konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden.
In dieser Hinsicht kann nur die Konformität unseres eigenen Produkts bestätigt werden.
Bezüglich der Konformität des Pacemakers und eventueller Nichtverträglichkeiten können Sie sich beim Hersteller des Pacemakers oder Ihrem behandelnden Arzt erkundigen.

Elektrische Gefahr

Sicher gehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Wenn in der Glasoberfläche des Kochfeldes ein Riss auftreten sollte, das Gerät sofort abschalten, damit es nicht zu einem Stromschlag kommt.
Hierzu die Sicherungen entfernen oder das Gerät vom Strom trennen.
Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

• UMWELTSCHUTZ

– Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

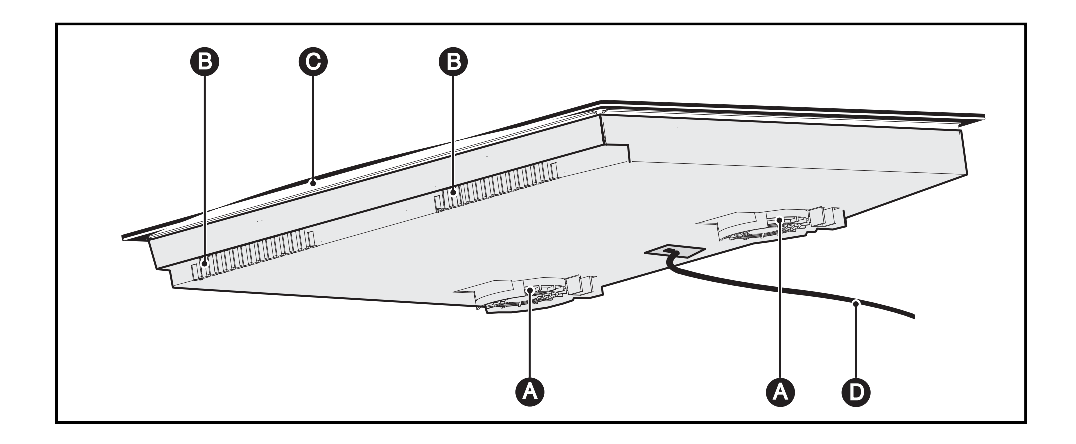


– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach dem nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

– Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

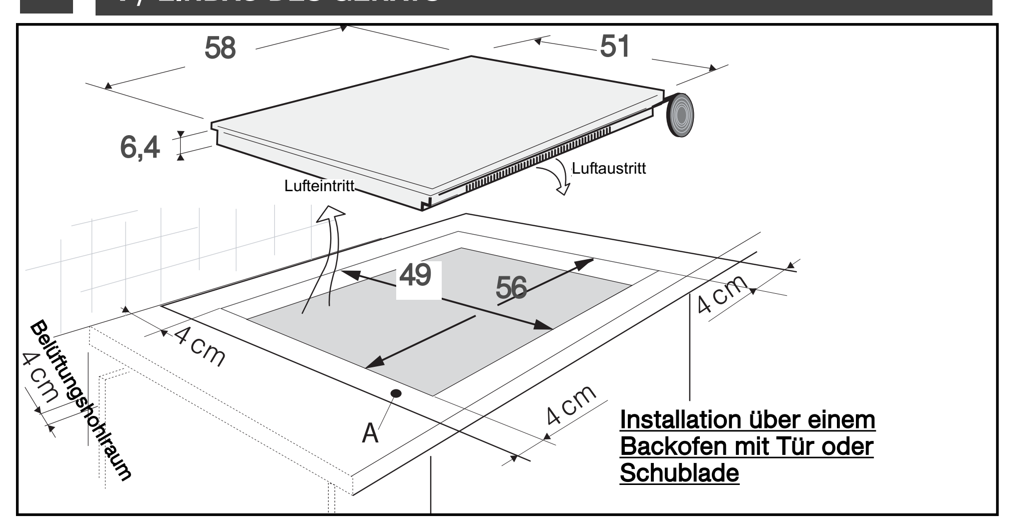


• *GERÄTEBESCHREIBUNG*



- **A** Lufteintritt
- **B** Luftaustritt
- **C** Glaskeramisches Glas
- **D** Stromkabel

1 / EINBAU DES GERÄTS

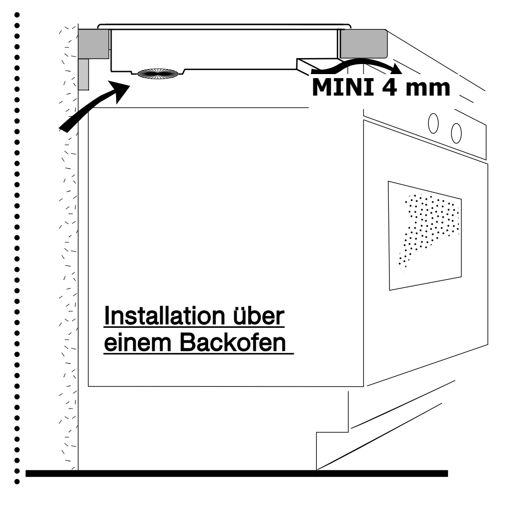


• *WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES*

Der Abstand zwischen der Gerätekante und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muss mindestens 4 cm betragen (Zone A).

Ihr Gerät kann ohne jegliche Einschränkung eingebaut werden. Beim Einbau muss nur darauf geachtet werden, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben (s. Kapitel "Gerätebeschreibung").

Über einem Backofen oder Einbaugerät wird der nebenstehend abgebildete Einbau empfohlen.



• *EINBAU*

Die oben abgebildete Skizze beachten.

Die Schaumdichtung unter das Gerät entlang der auf der Arbeitsfläche liegenden Oberflächenkante kleben. Sie gewährleistet einen dichten Abschluss mit der Arbeitsfläche.

Die Clips am Kochfeld befestigen *(model-labhängig)*.

Empfehlung

Wenn das Kochfeld über einem Backofen eingebaut ist, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken.

Das Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung.

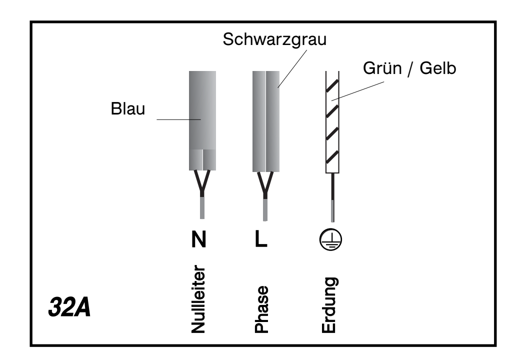
Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. Dann werden in den Bedienfeldern kleine Striche angezeigt. In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes, die durch eine Öffnung in der Seite des Einbaumöbels erreicht wird (8 cm x 5 cm) und/oder den Einbau des Isoliersatzes für den Backofen, der beim Kundendienst erhältlich ist.

• *ANSCHLUSS*

Diese Kochfelder müssen über eine Steckdose gemäß IEC 60083 Veröffentlichung oder mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz angeschlossen werden.
Das Kochfeld muss so installiert werden, dass der Stecker zugänglich bleibt.
Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen (Diese Anzeige ist normal und dient ggf. Ihrem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes braucht sie auf keinen Fall zu berücksichtigen.)

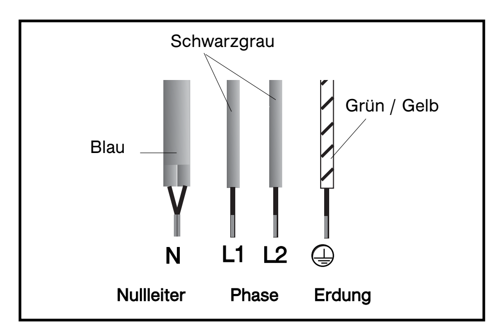
Achtung
Um Gefahren vorzubeugen, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

• *Anschluss 220-240V ~*



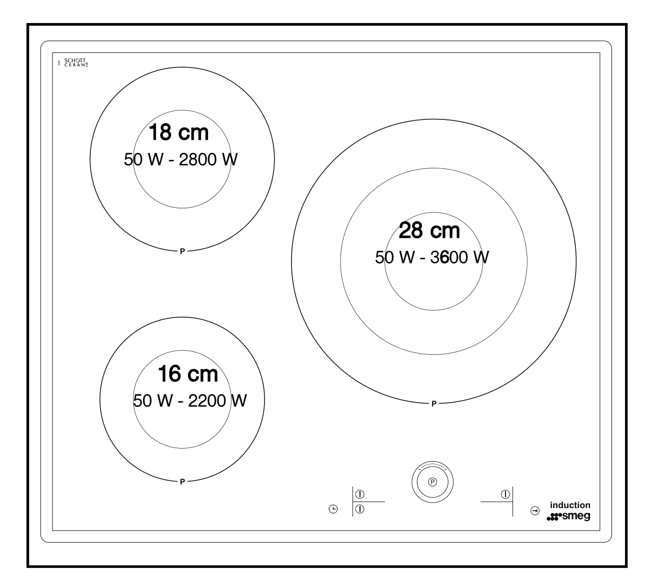
• *Anschluss 400V 2N ~ - 16A*

Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluss trennen.

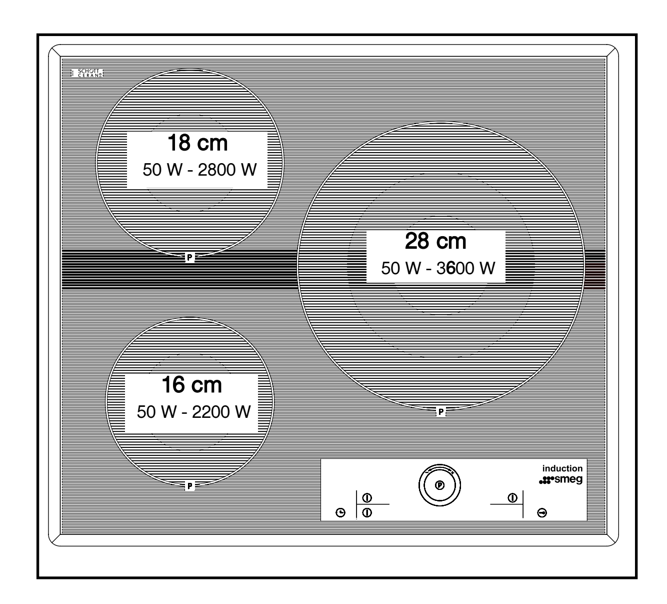


Bei Fehlfunktion des Kochfeldes mit 400 V 2N dreiphasigem Anschluss prüfen, ob der Nulleiter richtig angeschlossen ist.

• *BESCHREIBUNG DER OBERSEITE*

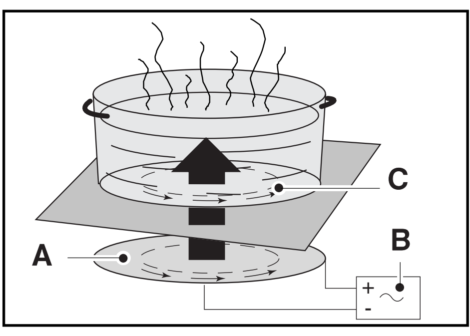


SI 4631



SI 4631CBS

• KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSWÄRME



- **A** Induktor
- **B** Elektronischer Schaltkreis
- **C** Induktionsströme

• *Das Induktionsprinzip*

Das Induktionsprinzip beruht auf einem magnetischen Vorgang.
Wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt und diese dann eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfeldes „Induktionsströme“ im Boden des Kochgeschirrs und erhöhen sofort seine Temperatur. Diese Hitze wird dann an die Speisen weitergeleitet, die je nach den vorherigen Einstellungen gekocht oder gebraten werden.

• *Das Kochgeschirr*

Das meiste Kochgeschirr eignet sich für das Induktionskochen. Lediglich Glas, Steingut, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und einige nichtmagnetische Stähle sind nicht für das Induktionskochen geeignet. Wir empfehlen die Verwendung von dicken und ebenen Böden. Die Hitze wird besser verteilt und der Kochvorgang ist homogener.

• WELCHE KOCHZONE FÜR WELCHES KOCHGESCHIRR?

Kochzone*	Geeignetes Kochgeschirr
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
23 cm	12...... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

** modellabhängig*

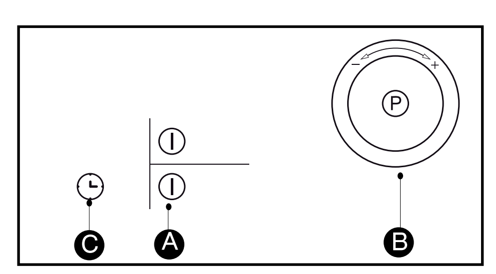
Empfehlung

Überprüfung der Eignung des Kochgeschirrs:
Stellen Sie es auf eine Kochzone bei Heizleistung 4.
Bei feststehender Anzeige ist das Kochgeschirr geeignet.
Bei blinkender Anzeige kann das Kochgeschirr nicht mit Induktion benutzt werden.
Man kann auch einen Magneten benutzen. Wenn er am Boden des Kochgeschirrs „festhängt“, kann dieses auf einem Induktionskochfeld verwendet werden.

Empfehlung

Vorzugsweise gegenüberliegende Kochzonen benutzen.
Bei Kochzonen auf einer Seite führt die Benutzung einer Zone bei maximaler Leistung zur Selbstbeschränkung der anderen und wird von den Leistungsanzeigern angezeigt.

• BESCHREIBUNG DER BEDIENVORRICHTUNGEN



Ⓐ Ein-/Aus-Tasten.

Ⓑ Einstellung Kurzzeitwecker / Leistung.

Ⓒ Taste des Kurzzeitweckers

• EINSCHALTUNG

Die Ein-/Aus-Taste der zu benutzenden Zone drücken. Eine blinkende **0** und ein Signalton zeigen an, dass die Zone eingeschaltet ist. In der ausgewählten Anzeige erscheint ein fester Punkt. Die gewünschte Leistung kann jetzt eingestellt werden.
Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder ab.

• STOPP

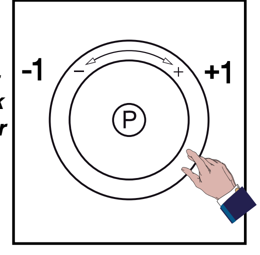
Die Ein-/Aus-Taste der benutzten Zone lange drücken.

• LEISTUNGSEINSTELLUNG

Mit dem Finger im Uhrzeigersinn über das Bedienfeld fahren, um die Leistung von 1 auf P (max. Leistung) zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn, um die Leistung zu drosseln.

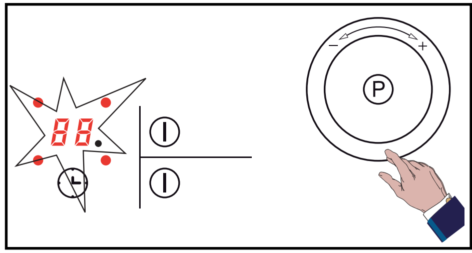
Direktzugriff auf Leistung: auf die Mitte drücken Ⓟ : 1 Druck ->**P**, 2maliger Druck ->**6**, 3maliger Druck ->**3,** und 4maliger Druck –>**P.**

Empfehlung
Leistung und Kurzzeitwecker können bei jedem Druck auf den rechten oder linken Bereich des kreisförmigen Teils stufenweise angepasst werden.



• EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Ein sich drehender Kurzzeitwecker bedient alle Kochzonen. Die 4 Kurzzeitwecker können gleichzeitig benutzt werden.



Durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste ⏲ wählen Sie diejenige Kochzone, der der Kurzzeitwecker zugeordnet werden soll.
Die LEDs des Kurzzeitweckers können nur in Betrieb befindlichen Zonen zugeordnet werden. Die LED-Anzeige des laufenden Kurzzeitweckers leuchtet stark.

Benutzung des Kurzzeitweckers:
- Schalten Sie die Kochzone ein und regeln Sie die Leistung.
- Die Kurzzeitwecker-LED der Kochzone auswählen.
- Zur Einstellung der Garzeit mit dem Finger über den runden Teil gleiten, bis die gewünschte Garzeit eingestellt ist. Für lange Garzeiten gegen den Uhrzeigersinn drehen, um direkt auf 99 Minuten zu springen.

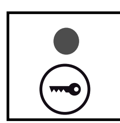
Der Kurzzeitwecker läuft nur, wenn ein Kochgefäß auf der Kochzone steht.
Am Ende der Kochzeit schaltet die Kochzone sich aus, der Kurzzeitwecker zeigt **0** an und ein Signalton ertönt.
- Bei Druck auf eine der Tasten verstummt der Signalton.

Änderung der Einstellungen des Kurzzeitweckers:
- Kurzzeitwecker auswählen.
- Auf dem kreisförmigen Teil in + oder - Richtung drehen.

Ausschalten des Kurzzeitweckers:
- Kurzzeitwecker auswählen.
- Taste ⏲ lange gedrückt halten.

Direkter Zugriff auf den Kurzzeitwecker:
- Auf Taste Ⓟ drücken, die Einstellung erfolgt in 10 Minuten Schritten.

• NUTZUNG DER „KINDERSICHERUNG“



Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedientasten im abgeschalteten Zustand (zum Beispiel für die Reinigung) oder beim Kochen (damit die Einstellungen erhalten bleiben) sperrt.
Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Aus“-Taste immer aktiv und lässt die auch die Abschaltung einer gesperrten Heizzone zu.

• Verriegelung

Verriegelungstaste drücken, bis die LED-Anzeige darüber aufleuchtet und ein Signalton die Einstellung bestätigt.

• Verriegelung des Kochfelds während des Betriebs

Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol .
Wenn Sie auf die Tasten **Leistung** oder **Kurzzeitwecker** der in Betrieb befindlichen Zonen drücken, leuchtet die LED der Verriegelung auf und erlischt nach einigen Sekunden.
Lediglich die Taste „Stopp“ ist immer aktiviert.

Bei den nicht in Betrieb befindlichen Kochzonen leuchten bei Drücken der Tasten „**Ein/Aus**“ das Symbol und die Tasten.
Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige,

• Das Kochfeld ist im ausgeschalteten Zustand verriegelt

Die über der Taste liegende LED-Anzeige für die Verriegelung leuchtet nicht. Durch kurzen Druck auf diese Taste leuchtet die LED.
Das Symbol und die LED Anzeige leuchten auf, wenn Sie die **An/Aus** Taste einer der Kochzonen betätigen.

• Entriegelung

Die Verriegelungstaste drücken, bis die LED-Anzeige erlischt und ein doppelter Signalton die Einstellung bestätigt.

• REINIGUNGSSPERRE

Diese Funktion ermöglicht die vorübergehende Verriegelung des Kochfelds während der Reinigung.

Aktivierung der Reinigungssperre:
- Das Kochfeld kann ein- oder ausgeschaltet sein.
- Kurz auf die Taste drücken. Es ertönt ein Signalton und die Anzeige blinkt.
- Nach einer vordefinierten Zeit wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönt ein doppelter Signalton und die Anzeigelampe erlischt.

Eine Reinigungssperre kann durch langen Druck auf die Taste aufgehoben werden.

Empfehlung

Vor der erneuten Benutzung an die Entriegelung des Kochfeldes denken (siehe Kapitel: „Nutzung der Kindersicherung“).

• BETRIEBSSICHERHEITEN

• Restwärme

Nach intensiver Benutzung kann die gerade benutzte Kochzone auch noch einige Minuten danach heiß bleiben.
Während dieser Zeit wird ein „**H**“ angezeigt.
Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

• Temperaturbegrenzer

Jede Kochzone ist mit einer Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Behälterbodens ständig überwacht. Wenn ein leerer Behälter auf einer eingeschalteten Kochzone vergessen wird, passt diese Sonde automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und vermeidet somit, dass Kochgeschirr oder Kochfeld beschädigt werden.

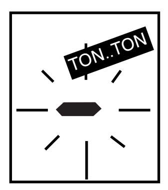
• Sicherheit „kleine Gegenstände“

Ein auf das Kochfeld gelegter kleiner Gegenstand (z. B. Gabel, Löffel oder Ring, ...) wird nicht als Kochgeschirr erkannt.
Die Anzeige blinkt, und es wird keinerlei Strom abgegeben.

Achtung

Es wird empfohlen, keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld zu legen, da sie heiß werden können.

• Überlaufschutz



In einem der 3 nachfolgend aufgeführten Fälle kann sich das Kochfeld ausschalten, ein Symbol aufleuchten (s. Abbildung) und ein Signalton (modellabhängig) ertönen:

- Überlaufen über die Bedientasten.
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Bedientasten.

Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.

• Auto-Stopp System

Das Kochfeld ist mit einem „**Auto-Stopp System**“ ausgerüstet, das, wenn das Abschalten einer Kochzone vergessen wurde, automatisch die betroffene Kochzone nach einer voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden).
Wenn diese Sicherung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Kochzone durch die Anzeige „**AS**“ oder „**A**“ im Bedienfeld und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken.
Ein doppelter Signalton bestätigt die Einstellung.

• ERHALTUNG DES GERÄTES

. Stoßeinwirkung durch Kochgeschirr vermeiden:
Die glaskeramische Oberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

. Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein „Saugnapf“-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen.
. Reibung von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.
. Kein Kochgeschirr auf Rahmen oder Zierleiste (modellabhängig) stellen.
. Behälter mit rauem oder verbeultem Boden vermeiden: An ihnen können Materialien haften, die zu Flecken oder Kratzern auf dem Kochfeld führen.
Diese Fehler führen nicht zu Funktionsstörungen und fallen nicht unter die Garantieleistung.

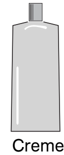
. Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündlichen Stoffe aufbewahren.
. Keine geschlossene Konservendose erhitzen, sie könnte platzen.
Diese Vorsichtsmaßnahme gilt natürlich für jeden Kochmodus.

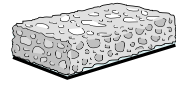
. Nie Alu-Folie zum Kochen benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen.
Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld nachhaltig beschädigen.

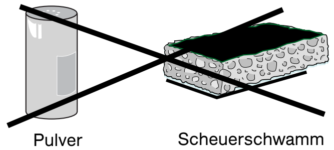
. Das Kochfeld darf nicht als vorübergehende Abstellfläche benutzt werden (ungewollte Einschaltung, Kratzer, ...).
. Keinen Dampfreiniger benutzen. Der Dampfstrahl kann das Kochfeld beschädigen.

• PFLEGE DES GERÄTES

VERSCHMUTZUNGS ARTEN	BENUTZEN SIE	VORGEHENSWEISE
Leicht.	Küchenschwämme.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.
Ansammlung von mehrfach gekochten Verschmutzungen. Überlaufen von zuckerhaltigen Flüssigkeiten, geschmolzener Kunststoff.	Küchenschwämme. Spezialschaber für Glas.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbearbeiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.
Fleckenränder und Kalkspuren.	Weißer Alkoholessig.	Weißen Alkoholessig auf die Verschmutzung aufbringen, wirken lassen, mit einem weichen Lappen abwischen.
Glänzende Metallverfärbungen. Wöchentliche Pflege	Spezialprodukt für Glaskeramikfelder.	Auf die Oberfläche ein am besten silikonhaltiges (Schutzwirkung) Spezialprodukt für Glaskeramikfelder aufbringen.


Creme


Haushaltsschwamm
besonders für empfindliches Geschirr


Pulver Scheuerschwamm

• Bei der Inbetriebnahme

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN:
Eine Leuchtanzeige erscheint.	Normalbetrieb.	Nichts, die Leuchtanzeige erlischt nach 30 Sekunden.
Die Anlage schaltet sich aus.	Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft.	Die Konformität überprüfen. Siehe Kapitel „Anschluss“.
Es funktioniert nur eine Seite.		
Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.	Neugerät.	Einen mit Wasser gefüllten Topf 1/2 Stunde auf jeder Kochzone erhitzen.

• Bei Einschaltung

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN:
Das Kochfeld funktioniert nicht und die Leuchtanzeigen der Tastatur leuchten nicht auf.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft.	Die Sicherungen und den elektrischen Leistungsschalter überprüfen.
Das Kochfeld funktioniert nicht und es erscheint eine andere Anzeige.	Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig.	Den Kundendienst rufen.
Das Kochfeld funktioniert nicht, die Meldung 0 7 oder 0 wird angezeigt.	Das Kochfeld ist verriegelt.	Siehe Kapitel „Nutzung der Kindersicherung“.

• Während der Benutzung

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN:
Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet und gibt ca. alle 10 Sekunden einen Signalton ab und ein - oder F7 wird angezeigt.	Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur.	Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.
Eine Reihe kleiner - oder F7 wird angezeigt.	Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt.	Siehe Kapitel „Einbau“.
Nach der Inbetriebnahme einer Kochzone blinken die Leuchtanzeigen der Tastatur weiterhin.	Das benutzte Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder hat einen Durchmesser von unter 12 cm (10 cm auf Zone 16 cm).	Siehe Kapitel „Kochgeschirr für Induktion“.
Die Kochtöpfe machen beim Kochen Geräusche. Das Kochfeld klickt beim Kochen.	Normal bei gewissen Gefäßtypen. Dies ist auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gefäß zurückzuführen.	Nichts. Es besteht keinerlei Gefahr, weder für das Kochfeld, noch für das Gefäß.
Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.	Abkühlen der Elektronik. Normalbetrieb.	Nichts.

⚠ Achtung

Bei Bruch, Sprung oder auch nur leichtem Riss des glaskeramischen Glases das Gerät sofort vom Netz abschalten, um nicht Gefahr eines Stromschlags zu laufen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

• KOCHTABELLE NACH GERICHTEN

		FRITTIEREN AUF-KOCHEN			KOCHEN/BRÄUNEN WIEDER AUFKOCHEN AUFKOCHEN KLEINER BRÜHEN		KOCHEN/GAREN			WARM HALTEN	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	Brühe					●					
	Dicke Suppen							●			
FISCHGERICHTE	Würzige Brühe					●					
	Gefriergut						●				
SAUCEN	Dicke Saucen auf Mehlschwitzenbasis							●			
	Mit Butter und Eiern (Bearnaise, Hollandaise)								●		
	Zubereitete Saucen								●		
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GEMÜSE	Chicoree, Spinat						●				
	Trockengemüse						●				
	Gekochte Kartoffeln						●				
	Bratkartoffeln						●				
	Auftauen von Gemüse								●		
FLEISCH	Dünn geschnittenes Fleisch			●							
	gebratenes Steak				●						
	Grillgut (Gusseisengrill)				●						
FRITTIERGUT	Tiefgekühlte Pommes frites	●									
	Frische Pommes frites	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	Schnellkochtopf (sobald ein leichtes Zischen ertönt)						●				
	Kompott						●				
	Pfannkuchen					●					
	Englische Creme						●				
	Geschmolzene Schokolade										●
	Marmelade						●				
	Milch						●				
	Spiegeleier						●				
	Nudeln					●					
	Babygläschen (Wasserbad)								●		
	Ragout					●					
	Kreolischer Reis					●					
	Milchreis								●		